**Беседа с детьми**

**«Путешествие зернышка»**

***Этап 1. “Разговор о******хлебе”***

Сегодня наш разговор пойдёт о **хлебе**. Как вы думаете, где растёт **хлеб**? Один мальчик говорит, что **хлеб** растёт на чудо-дереве: на нём много булок, кренделей, ватрушек и батонов. Этот мальчик говорит, что есть деревья булочные, есть баранковые и даже плюшечные! Сначала булки и плюшки на дереве маленькие бывают, потом растут, растут и когда **совсем поспеют**, то их с дерева снимают и по **хлебным магазинам развозят**.

В давние времена еда у наших предков была очень простая и очень полезная: Овощи, фрукты, грибы, каши. Но был ещё один продукт, без которого и в настоящее время никто за стол не садится, вы о нём узнаете, отгадав загадку:

Отгадать легко и быстро

Лёгкий, пышный и душистый

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет? *(****хлеб****)*

К **хлебу** всегда было особое уважение, так как он результат долгого и тяжёлого труда.

**Хлеб** – основной продукт питания, он нужен человеку каждый день. У народа есть слова: *«****Хлеб – всему голова****»*, славится он первым на земле, славится он первым на столе. Главный урожай, который выращивают на наших полях – это урожай зерна пшеницы и ржи. А сеют **хлеб весной**.

Ранней весной на поля выезжают трактора, сеялки, начинается посевная работа. А чтобы урожай был богатым, люди на Руси пели песни – попевки и заклички.

Дождик, дождик, поливай,

Будет **хлеба каравай**.

Будут булки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки

***Этап 2: Как это было. Посевная***

Крестьяне ещё зимой начинали подготовку к будущему урожаю, строили снегозадержание и обращались к нему со словами:

Падай, падай, белый снег!

Хватит, хватит **всем на всех**,

Падай, падай на село,

На гусиное перо!

Поле белым укрывай -

Будет летом урожай.

Люди верили приметам, считая, что чем дальше прокатишься зимой на санках, чем выше раскачаешься весной на качелях, тем дружнее взойдут **хлеба**.

Давайте с вами вспомним народные приметы, связанные с надеждами **хлеборобов на будущий урожай**?

*«Много снега – много****хлеба****»*, *«Как в мае дождь, так и будет рожь»*, *«Май холодный – год****хлеборобный****»*, *«Сеять можно до тех пор, пока цветёт черёмуха»*, *«Жаворонок запел – пора выходить на пашню»*.

В давние времена, когда не было машин, люди запрягали лошадь в деревянную соху и несколько раз вспахивали поле. Земля после этого становилась мягкой, рыхлой. Можно сеять. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком на груди выходили в поле.

*«Золотой дождик»*

По земле сырой, не жесткой

Там где трактора прошли,

Неглубокие бороздки в черной пашне пролегли.

И до вечера и позже

До полночи с темнотой

Зерна сыпались, как дождик,

Точно дождик золотой!

Ты расти, расти травинка, наливайся сладким соком,

Подымайся надо мною спелым колосом высоким. *(Трутнева)*

***Этап 3: Жатва.***

Как созреют колоски, в поле выходили агрономы, проверяли готовность зерна к уборке. Отгадайте загадку. Он идет, волну сечет, из трубы зерно течет. *(Комбайн)* В наше время **хлеб убирают комбайны**.

Жатва идёт круглосуточно, даже в ночное время. А как же раньше убирали **хлеб**?

Когда **хлеб созревал**, в поле выходили жнецы. В старину это делали так: брали в руки серп и шли в поле. Срезали колосья и собирали их в снопы. В народе говорят так: *«****Хлеб в колосу****, пора жать полосу»*.

Но колосья нужно ещё обмолотить, для этого мужчины брали цепу – ручное орудие для молотьбы, били по колосьям, и зёрна из них высыпались.

***Этап 4: Как зерно превращается в муку***

С поля урожай на специальных машинах везут на элеватор.

На элеваторе зерно высушат, очистят и отправят на мельницы, чтобы смолоть зерно в муку, а затем отвезут на **хлебозавод и в пекарни**. Пекари пекут **хлеб**. Из пекарни на специальных машинах **хлеб везут в магазин**. В магазине люди покупают его.

Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей в доме был **хлеб**. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Не бери больше **хлеба**, чем можешь съесть. Не кроши его за столом. Никогда не выбрасывай **хлеб**!

**Хлеб ржаной**,

Батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди **хлеб в полях лелеют**

Сил для **хлеба не жалеют**. *(Я. Аким)*

В народе говорят: *«****Хлеб – всему голова****»*. Что обозначают эти слова?

Вспомните пословицы и поговорки о **хлебе и труде хлеборобов**.

Без **хлеба – нет обеда**.

Хочешь есть калачи – не лежи на печи.

Весенний день год кормит.

Хвала рукам, что пахнут **хлебом**.

Без соли не вкусно, а без **хлеба не сытно**.

Труд человека кормит, а лень портит.

Закончился наш маршрут. Я думаю, вы узнали много интересного для себя и можете рассказать об этом своим друзьям.

Вместе мы в группе можем создать “Музей **хлеба”**. Для этого подберем иллюстрации и сделаем поделки своими руками.

**Беседа с детьми о злаковых растениях**

**«От зерна до урожая»**

Цель: познакомить детей со злаковыми растениями, из которых выпекают чёрный и белый хлеб; учить распознавать эти растения по их характерным особенностям; формировать умение отвечать на вопросы воспитателя полными предложениями; использовать выражения из загадок; воспитывать любовь к природе.

Материал: иллюстрации с изображением последовательности роста пшеницы и выпекания хлеба, стихотворение В. Дацкевич *«От зерна до урожая»*.

Ход занятия:

Буратино вносит на подносе буханки чёрного и белого хлеба.

- Здравствуйте, ребята! Я принёс вам самый вкусный хлеб.

Воспитатель: Здравствуй, Буратино! А знаешь ли ты, из чего делается белый и чёрный хлеб?

Буратино: Белый хлеб, он такой же белый, как молоко. Значит, его делают из молока. А чёрный, наверно, из кофе, он такой же чёрный.

Воспитатель: Нет, Буратино. Вот послушай, ребята расскажут тебе, как получают хлеб?

Дети: Сначала пашут землю, сеют семена пшеницы и ржи. Идёт время, семена прорастают, появляются всходы. И вот уже всё поле в золотистых колосьях. Оно похоже на золотое море. Вот зёрна созрели, колоски пожелтели. Пора косить. Начинается жатва. Комбайн убирает колосья и высыпает в машины зерно, а машины отвозят его на мельницу, где из зерна получают муку. Затем муку отвозят на хлебозавод и пекарь печёт из него хлеб, батон, булочки и другие мучные изделия.

(рассказ сопровождается показом иллюстраций с изображением последовательности выпекания хлеба).

(Воспитатель предлагает детям рассмотреть колоски пшеницы, овса, ячменя и ржи на иллюстрациях. Дети рассматривают и сравнивают колоски)

Воспитатель: Ребята, сейчас я вам буду загадывать загадки, а вы **постарайтесь их отгадать**:

Вырос в поле дом,

Полон дом зерном.

Стены позолочены,

Ставни заколочены.

Ходит дом ходуном

На столбе золотом. *(колос пшеницы)*.

Весь из золота отлит,

На солнышке стоит. *(колосок)*

Всё поле в серёжках стоит. *(овёс)*

Воспитатель: Молодцы, ребята. Вы отгадали все мои загадки. К хлебу надо относиться с уважением.

У народов есть слова:

*«Хлеб – всей жизни голова!»*

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе!

Буратино: Какие умные ребята! Вы так много знаете. Спасибо, что мне о хлебе рассказали. До свидания!